

# 宮古圏域の4つの事業所が 「希望の天使」共同で生産

震災後、仕事が激減した事業所が挑戦

宮古市内の4つの障がい者就労支援事業所が、地元の材料にこだわった3種類のスイーツ「希望の天使」シリーズ（シフォンケーキ、マドレーヌ、ココナツップリン）を共同で生産しています。

消費者からは「岩手の良さがギュっとつまつたとろける味わい」「自然な甘みが上品で、メーク一品にも引けを取らない味」と好評です。

法人・事業所の垣根を超えて、同じ材料とレシピでつくる新商品は、大量注文にも応じることができ、コスト削減と共同化の弾みにもなります。何よりも施設利用者の工賃アップと被災地の復興につながることが期待できます。

## 工賃アップと被災地の復興

商品開発からレシピまでプロデュースを手がけたのは、県社協食品アドバイザーの小野寺恵さん。材料は震災で工場を流失し、いち早く再建

した赤武酒造株式会社（大槌町）のリキュールを使用するなど、オール岩手の安心・安全な材料（県産のさくら卵、湯田牛乳、宮古産のリンゴジュース、はちみつ、塩など）がふんだんに使われています。

多くの人たちの思いが込められた新商品は、今年2月から復興応援商品として「いわて生活協同組合」全店で販売しています。先ごろはいわて生協本部から、震災2年目の「3・11」復興応援商品として（来店客への先着プレゼント用）、シフォンケーキとマドレーヌ合わせて6,000個の大量注文がありました。

障がい者の工賃向上と生活の安定化を支援する振興センターは、平成21年10月に開設以来、工賃アップに向けて事業所の抱える課題（広告、営業、販売促進、商品開発、販路拡大、技術指導など）の解決に向けて多角的にバックアップしています。

しかし、昨今の経済不況と震災の被害により、なかでも沿岸被災地の事業所は軒並み仕事が激減している状況が続いています。

4事業所と多くの支援団体などが力を合わせた新商品は、被災地の事

新しい商品づくりを模索し、後押したのは、宮古市の施設製品販売促進ネットワーク「いきいきフェア実行委員会」（昆野香代子代表、16団体）と、復興支援プロジェクト「かけあしの会」（菅原則夫代表、メンバー16人）。いわて障がい福祉復興支援センター・宮古圏域センターと県社協障がい者就労支援振興センター（以下、振興センター）が下支えをしました。

業所のみならず、今後は他の圏域での展開も期待ができます。

「希望の天使」を製造する宮古アビリティーセンター（あびさあべ）の越田孝弘施設長は「売り上げの大部分を占めていた企業の仕事が減っています。当法人でも約20種のケーキやプリンなどを製造・販売していますが、施設自らの知恵と力によるチャレンジにも限界があると思われます。共同での展開は工賃アップとスキル向上にもつながります」と話しています。



# 岩手の良さがギュッとつまつた「希望の天使」



社会福祉法人自立更生会  
就労継続支援(B型)事業所

**宮古アビリティーセンター**

施設／宮古市板屋3-11-1

☎0193-64-1981

●あびさあべ／宮古市茂市5-34-1

☎0193-79-1144



社会福祉法人 翔友  
就労継続支援(B型)事業所

**みやこワーク・ステーション**

●宮古市田老字西向山119-1

☎0193-88-1600



特定非営利活動法人 宮古地区いきいきワーキングセンター 就労継続支援(B型)事業所

**ワークハウスアトリエSUN**

●宮古市保久田3-21 ☎0193-64-6263



社会福祉法人若竹会  
就労継続支援(B型)事業所

**SELFPわかたけ**

●施設／宮古市山口5-5-10

☎0193-64-5555

●かとるか～る4/4 宮古市栄町3-35

☎0193-64-5222

私たちが真心を込めてつくっています



シフォンケーキ(160円)

赤武酒造の「りんごのリキュール」と宮古産の「リンゴジュース」などを使用。リンゴの香りとリキュールの香りが相まった、しっとりしたシフォンケーキです。表面にシナモンがトッピングされ、素材を活かした自然の甘味の上品な味です。製造から7~10日後はさらにしつとり感が増します。



マドレーヌ(150円)

シフォンケーキと同じく赤武酒造の「りんごのリキュール」を使用。はちみつとリキュールとのマッチングが素晴らしいコクを生み出しています。はちみつを使用することで、風味も日持ちも良くなっています。リンゴの香りが最大限に活かされた、しっとりしたマドレーヌです。



ココナツプリン(150円)

赤武酒造の「ミルキーヨーグルトリキュール」と「湯田牛乳」「ココナツパウダー」を使用し、低い温度でゆっくり時間をかけて作った繊細な味わいのプリンです。適温処理でリキュールとココナツ風味を残しながら、アルコールをとばしています。



## つながりの見える関係を継続させたい

社会福祉法人若竹会スーパーバイザー「いきいきフェア実行委員会」代表

昆野香代子さん

宮古圏域の事業所が震災で受けた影響は大きく、震災後は復興特需などで横ばいを維持していました。しかし、1年を過ぎる頃から受注がぱ

つたりと減りました。

そんな時、受身ではなく自分たちの力で創出できる仕事は何かを摸索しました。そこで地元の障がい福祉と被災地支援団体などがコラボし、事業所の支援と地域復興につなげたいと、「かけあしの会」と課題を共有。新たな商品開発に向けて県社協に食品アドバイザー派遣をお願いしました。

3種類のスイーツは商品開発に携わった方々、事業所と利用者の熱い思いが詰まっています。私は事業所

週2回、いわて生協各店からの注文を受け、4事業所のローテーションを調整し、店舗ごとに小分けした商品を生協本部に発送しています。下支えをしながら一緒に前に進むことで課題も見え、提言もできると考っています。

また、施設製品販売促進ネットワーク「いきいきフェア実行委員会」(16団体)は、全国からの注文に応じています。送料は少しでも施設負担を軽減しようと実行委員会が負担しています。

全国及び県内の支援団体、支援者とつながりの見える関係を継続させていくことが、事業所の復興と地域復興につながると思っています。

## 諦めなければ「夢は叶う！」

いわて生活協同組合マリンコーポDORA統括店長 復興プロジェクト「かけあしの会」代表

菅原則夫さん



# 「希望の天使」で希望のある施設・地域をつくる



宮古市の街中は震災の影響が見えにくくなっていますが、周辺の仮設住宅では多くの被災者が暮らしています。「かけあしの会」(メンバー16人)は被災者の「目となり、耳となり、口となる」ことを基本姿勢に、「駆け足」の如くスピードを上げて被災者支援に取り組む集まりです。

県内の生協11店舗が販売している



## 他の圏域での展開も

いわて障がい福祉復興支援センター宮古圏域センター所長

盛合一男

宮古圏域では震災で施設が全壊し、いまだ製品づくりを再開できている事業所もあります。こうした中、

復興応援商品「希望の天使」は順調です。先ごろは東日本大震災から2年となる「3・11」のこの日、来店客のプレゼント用に6,000個を注文しました。5月には東京のアンテナショップ「銀河プラザ」でも販売します。山形・愛知県の生協からも引き合いがあり、日本生協連からは注文を頂いています。

夢は陸前高田市や仙台市などでも、同じレシピで共同生産してもらうこと。被災地が元気づきます。

「かけあしの会」では一刻も早く

### 「かけあしの会」とは…

被災者に寄り添って「目となり、耳となり、口となる」ことを基本姿勢に、「駆け足」でスピードを上げて被災者支援に取り組む仲間たちの集まりです。共に支え合い、一刻も早く自立できる地域風土を創り上げることで、諦めなければ「夢は叶う！」「夢にしない」ため行動しています。

被災した地域の方々にも仕事を提供し、収入を得ながら働く喜び、生き甲斐へとつながるよう、愛のある「経済支援」に取り組んでいます。

●宮古市小山田2-2-1 マリンコーポDORA内 ☎0193-63-3131

### 「いきいきフェア実行委員会」とは…

宮古圏域の福祉施設・事業所など16団体で構成しています。施設製品の販売、自主イベントの開催、各種イベントへの出店などを通じて、障がい者の社会参加と地域との融合を目的に発足しました。

震災後は企業からの仕事が激減した事業所が多く、福祉サービスの特性を活かした地産地消のオリジナル製品づくりを通して、地域の復興のための活動を展開しています。

任意グループのため運営資金は自主イベントでの収益金が主体です。各施設の製品販売を支援してもらえる関係を長く継続していただけるよう活動しています。

沿岸被災地（12市町村）の企業・施設・仮設住宅などの復興応援商品をPRし、北海道から沖縄まで訪問。要望があれば商品を届けています。震災から2年を迎ますが、震災を

## 復興に向けて一緒に手を組んで

赤武酒造株式会社 広報担当

菊池勇良さん



大槌町で明治29年に創業した会社と酒蔵は津波で流されました。復興を応援する人たちのバックアップで、震災直後の7月から「盛岡市新事業創出支援センター」内の事務室兼工場（盛岡市北飯岡1-8-25）で復活を果たしました。

酒造りは桜頬酒造の蔵に加わらせ

## 愛と真心がつまつたスイーツ \*

障がい者就労支援振興センター食品アドバイザー  
食品開発プロデュース・メグミ・プランニング代表

小野寺恵さん

宮古市の生協復興商品コーナーでの発表会（1月10日）では、魔法にかけられたようなどろける味わい「メーカー品にも引けを取らないおいしさ」と、来店のお客様から太鼓判を押して頂きました。リキュール、さくら卵などを使ったオール岩手の食材は100%いかしきりました。

コンセプトは「地産地消」「安心・安

風化させないよう全力で頑張るしかありません。

また、地域が元気になるには「なりわい」づくりのための支援が必要です。現在、仮設住宅の方々が手掛

けてアワビ貝を使ったストラップづくりもその一例です。復興から障がい者や引き込もりの人たちが取り残されではありません。被災地には「愛のある経済支援」が必要です。

「希望の天使」には「リカースイーツいわて完熟リンク」（シフォンケーキとマドレーヌに使用）と「リ

カースイーツミルキーヨーグルト」（ココナッツプリンに使用）を使用して頂いています。当社の社員らは「リキュールの香りが上品で、しつとりしたところの味わい」と大喜びしています。

被災地同士、復興に向けて手を組み合い前へ進みたいと思います。

全」「同じレシピで大量注文にも応じられる」「利用者が作業しやすい」の4点です。どこにもないクオリティーの高いスイーツを念頭に、被災地の復興を想いながら試行錯誤を重ねました。

各事業所を数回ずつ訪問指導し、盛岡にある私の教室にも来て頂きました。その度に職員・利用者の皆さんとの真剣さに頭が下がりました。

愛と真心がつまつたスイーツは「夢と希望を与える人をしあわせにする」と改めて教えて頂きました。共に歩むことの一休感をもたらしてくれました。

多くの方がタツグを組み、4事業所が同じ材料・レシピで大量受注にも対応できる商品を開発しました。こうした先駆的ともいえる取組みは、作業の効率化やコスト削減、販路拡大や施設間の共同化事業の弾みにもなり、他の圏域での展開も期待できます。また、障がい者の工賃向上が図られ、利用者が希望をもつて生活できるようになるものと考えています。

## 地域の大きな後押しで



障がい者就労支援振興センター長  
千葉 淳

設備も技術も異なる複数の事業所が、同じ食品製造に取り組むことは、あまり耳にしたことありません。

障がい者就労支援振興センターでは、これまで事業所の経営改革や販路拡大など、さまざまな取り組みを進めてきました。津波で大きな被害を受けた沿岸部で、地域の大きな後押しを受けながら地域全体で商品づくりに取り組むことが、復興を加速すると信じています。この取組みが利用者の工賃アップの底上げになるよう、これからも支援を続けなければと思っています。